

# Kräuter- Forelle in der Folie

Für zwei Personen



2 Forellen, gewaschen und abgetrocknet

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

80g Butter

Kräuter: z.B. 2 Zweige Estragon und 2 Zweige Duftnesseln

1 Zitrone

wenig Noilly Prat

Alu - Folie

## Zubereitung:



Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei grosse Blatt Alufolie in der Mitte bebuttern

Die Forellen innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen. Je 1 Stückchen Butter, 1 Zweig Estragon und 1 Zweig Duftnessel in die Bauchhöhle der Fische geben

Zitrone halbieren und je drei Scheiben auf die Forellen legen und diese mit Noilly Prat beträufeln



Die Alufolie um die Forellen zu einem Päckchen verschliessen und auf ein Backblech legen

Die Forellen im Ofen bei 200° circa 15-20Minuten garen

Die Pakete auf vorgewärmte Teller geben und erst am Tisch öffnen